

Ελασσονίτικο γαλλικής κοπής

Υλικά

- 1 ½ kg χοιρινή παντσέτα με κόκαλο
- **60g Μαρινάτα με Κρεμμύδι (Κωδ. 50639)**
- **20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- 100g κασέρι σε φέτες
- 2 μεγάλες πιπεριές Φλωρίνης
- 80g φύλλα σπανάκι

Εκτέλεση

1. Με το μαχαίρι καθαρίζουμε και φινιρούμε τα κόκαλα της παντσέτας και ιδανικά κόβουμε ώστε να έχουν μήκος περίπου 5cm.
2. Το κομμάτι της παντσέτας το ανοίγουμε σαν ρολό και αλείφουμε εσωτερικά πολύ λιγη από τη Μαρινάτα με Κρεμμύδι και το Καρύκευμα Chimichurri.
3. Απλώνουμε το σπανάκι, την πιπεριά Φλωρίνης και το κασέρι και κλείνουμε σφιχτά με το κόκαλο προς τα πάνω. Δένουμε με σπάγκο και μαρινάρουμε σε όλη τη επιφάνεια του ρολού.
4. Προαιρετικά κόβουμε σε τεμάχια (chops).

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε όλο το ρολό σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα και 45 λεπτά περίπου.

